

# DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

## « MÂCHE NANTAISE »

N° CE:

IGP  AOP

### 1. DENOMINATION DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Mâche nantaise »

### 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

#### 3.1. Type de produit

Classe 1.6. « Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés ».

#### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Petite plante à végétation rapide de la famille des Valérianacées, genre Valerianella, espèce olitoria, désignée sous le nom de mâche commune, à feuilles radicales, allongées, spatulées, à nervures assez marquées, naissant par paires, superposées en croix les unes au-dessus des autres et formant une rosette assez fournie. Le groupement sélectionne les variétés utilisées pour l'IGP : de type verte ou coquille, avec un phénotype permettant de récolter et conditionner la mâche en plante entière, inscrites au catalogue officiel français ou communautaire, et répondant à des normes professionnelles phytosanitaires et de pouvoir germinatif.

La mâche, non commercialisable à l'état brut sortie du champ, doit subir une élaboration spécifique en produit fini: mâche plateau, mâche barquette et mâche prête à l'emploi, qui sont les 3 types de conditionnement sont concernés par l'IGP.

#### 3.3. Matières premières

Sans objet

#### 3.4. Aliments pour animaux

Sans objet

#### 3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'ensemble des étapes de la production (culture, lavage, conditionnement) doivent avoir lieu au sein de l'aire géographique.

L'élaboration de la Mâche nantaise est un processus complexe comprenant différentes phases successives de traitement du produit. Elle exige un lien étroit entre ateliers et producteurs, une proximité des ateliers vis à vis des

parcelles afin d'évaluer en permanence la qualité du produit et ainsi parvenir à une maîtrise des conditions d'obtention du produit fini et d'offrir un produit présentant des garanties de fraîcheur et de tenue.

Ceci est possible grâce notamment à l'utilisation d'un référentiel commun de qualité mis au point dans la région en l'absence de normes officielles. Il s'applique aussi bien au champ qu'à l'entrée de l'atelier (agrégage produit non lavé) et sur le produit fini.

Le conditionnement doit aussi avoir lieu au sein de l'aire géographique pour garantir un état de fraîcheur (livraison dans la journée) du produit et appliquer le savoir faire et la technicité (nombre de bac de lavage, température, référentiel d'agrégage) développés par les ateliers locaux qui sont indispensables pour l'obtention d'un produit de qualité.

En prise directe avec les producteurs, l'atelier est en mesure de s'adapter en permanence et très rapidement en fonction des conditions de récolte, des conditions climatiques, ou de la tenue du produit pour optimiser la qualité de la Mâche nantaise.

Cette complémentarité fait qu'aujourd'hui, la zone de production et d'élaboration (jusqu'au conditionnement) de la Mâche nantaise se situent toutes deux au cœur du bassin naturel, donnant à la Mâche nantaise sa spécificité, et assurant sa réputation. Toutes les interventions réalisées sont enregistrées dans les outils de traçabilité.

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc....**

Les trois types de conditionnement possibles sont :

Mâche plateau : Mâche à grandes feuilles (poids de 100 g > à 200g), sélectionnée, rangée, dessablée puis mise en plateau.

Mâche barquette : Mâche sélectionnée, dessablée, lavée, triée, mise en barquette filmée ou assimilée.

Mâche prête à l'emploi : Mâche sélectionnée, dessablée, lavée, triée, mise en sachet ou en emballage hermétique, prête à l'emploi et bénéficiant de la chaîne du froid.

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

Les produits répondant à l'ensemble du cahier des charges "mâche nantaise" doivent, outre les mentions obligatoires et celles propres à chaque conditionneur, porter les éléments suivants :

- La dénomination de vente : Mâche nantaise
- Le logo officiel de l'Indication Géographique Protégée

## **4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

- Département de la Loire-Atlantique (excepté 13 cantons situés au Nord-est du département) :
  - Aigrefeuille sur Maine – Ancenis – Bouaye – Bourgneuf en Retz – Carquefou – La Chapelle sur Erdre – Clisson – Le Croisic – La Baule Escoublac – Guérande – Herbignac – Legé – Ligné – Le Loroux Bottereau – Machecoul – Montoir de Bretagne – Nantes – Nort sur Erdre – Orvault – Paimboeuf – Le Pellerin – Pontchâteau – Pornic – Rezé – Saint Étienne de Montluc – Saint Herblain – Saint Nazaire – Saint Père en Retz – Saint Philbert de Grand Lieu – Savenay – Vallet – Vertou – Vertou Vignoble
- 8 cantons de la Vendée (dont 6 limitrophes de la Loire-Atlantique) :
  - Beauvoir sur Mer – Challans – Le Poiré sur Vie – Montaigu – Palluau – Rocheservière – Saint Gilles Croix de Vie – Saint Jean de Monts
- 2 cantons du Maine et Loire (limitrophes de la Loire-Atlantique) :
  - Champtoceaux - Montrevault

## **5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

#### Facteurs naturels

Le climat océanique tempéré est parfaitement adapté à la production de mâche. Il permet des températures hivernales froides, idéales pour la Mâche nantaise, sans pour autant maintenir des périodes de gelée trop longues. Présent sur la totalité du bassin, il limite les variations de température excessives ou brutales et permet d'obtenir une qualité optimale et spécifique en toute saison.

Historiquement les terres les plus appropriées pour la culture de légumes primeurs, dont la mâche, sont faites d'alluvions sableuses et donc perméables. Elles se trouvent proches de la ville de Nantes qui offrait alors des débouchés pour les produits, et proche de la Loire, qui fournissait l'eau et de grandes quantités de sable utilisé dans la profession.

Pendant plusieurs générations, le sable utilisé pour la culture de mâche provenait du gisement naturel de la Loire. En 1994, les pouvoirs publics décident d'interdire l'extraction du sable en Loire du fait des dégradations causées à de nombreux ouvrages ligériens (ponts, berges...). Les maraîchers se sont tournés vers d'autres types d'approvisionnement en sable présentant les mêmes caractéristiques.

#### Facteurs humains

Le maraîchage nantais débuta au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle à l'Ouest de Nantes, produisant des légumes destinés à l'alimentation de la région et à l'approvisionnement des navires. La culture maraîchère nantaise n'a véritablement pris son essor qu'à partir de 1919-1920, où la plupart des grands maraîchers abandonnèrent les marchés locaux pour expédier directement leurs productions sur Paris et les grandes villes de province.

C'est également entre les deux guerres que se poursuivit et se concrétisa une organisation professionnelle des maraîchers qui avait débuté à la fin siècle. Celle-ci fut un des moteurs du développement avec par exemple la création le 7 juillet 1928, de la Fédération des Groupements de Producteurs Maraîchers Nantais.

Au début du siècle sont nés les châssis nantais, et au cours de l'entre deux guerres se sont généralisées les cultures sous châssis. Les parcelles furent subdivisées en planches correspondant à la largeur des châssis et séparées par des "passe-pieds" d'environ 40 centimètres de large. Les planches étaient buttées afin de favoriser le ressuyage des sols, facteur déterminant pour la précocité et la qualité de la Mâche nantaise. La disposition en planches permettait, du fait de la stabilisation naturelle des passe-pieds durant l'été, de semer et récolter sans abîmer le sol en automne et en hiver.

Ce point est fondamental pour comprendre le développement de la mâche dans la région nantaise. Combinée à l'usage possible du sable et au climat favorable, la culture en planche sous châssis permettait d'obtenir un produit précoce et de très bonne qualité qu'aucune autre région n'était capable de fournir à cette période de l'année.

Dès les années 1950, Nantes s'imposa progressivement sur les marchés de France et d'Europe. A partir des années 1960 et surtout dans les années 1970, le châssis traditionnel est remplacé par de petits tunnels plastiques, mais la culture en planches est maintenue.

De 3 000 tonnes produites par an entre 1975 et 1983, à aujourd'hui 12 000 tonnes pour la seule région nantaise, l'essor de la mâche nantaise a été permis grâce à la mécanisation de la récolte et aux nouvelles formes de conditionnement (barquette, sachet...).

Lors de la campagne 2007-2008 (de septembre à mai), la Bassin Nantais a produit 26 000 tonnes de mâche, confortant ainsi son leadership national et européen. Environ la moitié est destinée à l'export, notamment en Allemagne.

### **5.2. Spécificité du produit**

## Savoir-faire spécifique

Les maraîchers nantais ont hérité de l'histoire un savoir-faire spécifique certain.

- Ils ont développé la culture en planches, technique permettant de conduire la culture en bande et d'augmenter le nombre de rotations. La culture en planches joue un rôle important pour la qualité du produit : associée au sable, l'alternance de planches surélevées par buttage et de passe-pied permettent un ressuyage des sols facilité et évite la stagnation d'eau. Les risques de développement des maladies sont ainsi limités.
- Ils ont développé la culture sous-abris : la production de mâche nantaise a toujours nécessité la couverture des cultures. Avec le temps, les maraîchers ont développé des abris permettant une protection permanente des plantes.
- Ils utilisent un sable spécifique : avec la culture en planches, l'utilisation de sable est primordiale pour la production de la mâche nantaise. Ce sable se caractérise par sa rondeur (afin de ne pas blesser la plantule), sa neutralité chimique (pour améliorer la structure physique des sols sans en modifier la nature chimique) ainsi qu'un fuseau granulométrique précis défini dans les années 2000 à l'issue d'une concertation entre les professionnels maraîchers. Apporté en couche fine de 0.5 à 1 cm d'épaisseur, il constitue un lit de semence idéal, il facilite le réchauffement du sol et favorise la germination. Il empêche en outre le développement de mousses qui apparaissent très souvent sur les semis réalisés en jours courts. Le sable crée donc un milieu favorable à la croissance de la mâche nantaise.
- Ils ont mis au point des outils adaptés à la récolte : l'utilisation d'un lit de sable permet par ailleurs de créer un espace suffisant pour le passage d'une lame de coupe juste à la base du pivot. La mécanisation de la récolte a également pu se développer grâce à ce lit de sable sur lequel glisse facilement la lame, permettant de cueillir la mâche et de la déposer directement dans les cagettes en bois dans lesquelles le produit est lavé.
- Ils ont mis au point des outils adaptés et des savoir-faire d'élaboration de la mâche après récolte : le dessablage et le lavage de la mâche, réalisés très rapidement après la récolte, sont des opérations qui conditionnent sa qualité finale. Les premières chaînes de lavage en continu, laveurs automatiques ont été conçus et mis au point à Nantes. Ils permettent un dessablage rapide et efficace tout en maintenant la mâche rangée dans les colis. Ce mode de présentation du produit parfaitement propre et rangé est typique de la Mâche nantaise. Il constitue également un élément reconnu du savoir-faire des maraîchers nantais.
- Ils ont optimisé un système de contrôle assurant le suivi de la qualité de la mâche nantaise tout au long des étapes de préparation : ils ont adopté un référentiel de qualité de la mâche commun qui permet une grande homogénéité qualitative du produit.

## Spécificité du produit

La culture de la mâche en planche, l'utilisation de sable et d'outils adaptés d'élaboration du produit fini, un référentiel de qualité commun de la mâche sont autant d'éléments influant sur la qualité et la spécificité du produit : il s'agit de plantes entière sans racine, sans sable ou trace de terre, avec une diminution de la fréquence des montaisons, du nombre de cotylédons jaunissés ou noircis, du jaunissement des feuilles et des tâches bactériennes.

Le mode de présentation dans des plateaux traditionnels est typique. La mécanisation de la récolte et les nouvelles formes de conditionnement (IV<sup>ème</sup> gamme (sachet) et barquette) permettent de présenter un produit sans sable, son principal handicap jadis.

## Réputation

L'origine de la mâche est connue des consommateurs et des distributeurs, qui reconnaissant un savoir-faire jusqu'alors inégalé.

La mâche nantaise est citée dans un inventaire du patrimoine culinaire de la France, réalisé par le Conseil National des Arts culinaires.

Aujourd'hui, et depuis 25 ans, la Mâche nantaise est soutenue par une promotion collective importante : affichage dans le métros et bus parisiens, spots publicitaires en radio ou télévisions en France mais aussi à l'étranger. Dès le milieu des années 80, la Mâche nantaise fait l'objet d'articles ou de publications de recettes (Ouest France, Le Figaro, Le Monde, etc.).

### **5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit.**

Développé en région nantaise grâce à la présence de terres appropriées faites d'alluvions sableuses et donc perméables, de la ville de Nantes qui offrait alors des débouchés pour les produits, et de la Loire qui fournissait l'eau et le sable approprié nécessaires, le maraîchage nantais a été promoteur dans la culture de légumes de primeur.

Le climat océanique présent sur la zone géographique permet des températures hivernales froides, idéales pour la Mâche nantaise, sans pour autant maintenir des périodes de gelée trop longues. Ainsi, les variations de températures sont relativement faibles ce qui est particulièrement propice à la culture de la Mâche nantaise.

Le climat ainsi que la mise en œuvre d'un savoir faire avéré (utilisation de sable spécifique de granulométrie déterminée, rond et chimiquement neutre, culture en planche, élaboration du produit après récolte) sont les composantes essentielles garantissant la qualité de la Mâche nantaise.

Ce bassin nantais, avec sa spécificité géographique, est un des piliers dans la construction de l'histoire ancestrale du Maraîchage Nantais et de son produit phare : la Mâche nantaise.

La concordance de ces 3 paramètres (climat, savoir faire et réputation historique et actuelle de la Mâche nantaise) dans la zone géographique fait que l'IGP Mâche nantaise dispose d'une réelle légitimité, tant par la qualité obtenue que par les moyens techniques mis en œuvre.

## **6. REFERENCES A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES**

N° national du dossier : IG 09-96

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCIGPMacheNantaise.pdf>